



Melonenkugeln mit Sago in Kokossirup *Melon Sago Nam Kati*

Zuckermelonen werden in Südostasien oft mit Kokosmilch und Tapioka oder Sago kombiniert – so wie in diesem erfrischenden, schmackhaften thailändischen Dessert. An einem warmen Sommertag gibt es nichts Besseres als die kalten Melonenkugeln mit Sago in Kokossirup. Im Herbst werden sie ohne das Eis zu einem feinen warmen Nachtisch.

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN

FÜR 4 PERSONEN

½ kleine Cantaloupe- oder Honigmelone, von den Kernen befreit
1 Dose Kokosmilch (400 ml)
1–2 Pandanblätter (nach Belieben)
100 g Palmzucker oder feinsten Zucker
1 TL Salz
80 g Sago- oder Tapiokaperlen
zerstoßenes Eis (Crushed Ice)

ZUBEREITUNG

Von der Melonenhälfte mit dem Kugelausstecher Melonenkugeln ausstechen (alternativ das Fruchtfleisch mit dem Messer würfeln). Beiseitestellen.

In die Pandanblätter (gegebenenfalls) einen Knoten machen und die Blätter zusammen mit Kokosmilch und Zucker bei schwacher Hitze in einem Topf erwärmen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Das Salz gründlich einrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die Sago- oder Tapiokaperlen unter kaltem Wasser mehrfach abspülen und in einen sauberen Topf geben. Knapp mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Die Temperatur auf mittlere bis schwache Hitze reduzieren und unter sanftem Rühren köcheln lassen, bis die Perlen glasig werden, aber in der Mitte noch ein wenig weiß sind. In einem Sieb abseihen und einige Minuten unter kaltem Wasser abspülen, damit die Perlen nicht verkleben.

Zum Servieren etwas Crushed Ice in Eisgläser füllen, etwas Sago oder Tapioka darübergerben und die Melonenkugeln darauf verteilen. Kurz vor dem Servieren mit dem Kokossirup übergießen.